



Foto: Distform-Mychef

Buffets y productos de desayuno

ACTUALIZADO Y RENOVADO

La crisis sanitaria que sufrió el mundo entero supuso un freno para la economía global, pero más si cabe al sector turístico en España, frenando durante un tiempo su potente crecimiento. Ahora, gracias a las vacunas, que han provocado una considerable bajada en la incidencia de esta enfermedad, el sector vuelve a resurgir, más fuerte y renovado que nunca. Y, uno de sus puntos fuertes, el buffet también ha aprovechado este tiempo de 'descanso' para modernizarse a adoptar tendencias que ya se consideraban con anterioridad a la pandemia.

El tiempo que el sector turístico ha sido vapuleado por la aparición del virus SARS-CoV-2, les ha servido para reconsiderar sus instalaciones. Ha habido un arduo debate sobre la evolución del buffet en época de coronavirus. En este sentido, al inicio de la pandemia, y con las primeras restricciones, nos llegamos a plantear si había llegado el final del tan solicitado buffet libre en los establecimientos hoteleros, pero nada más lejos de la realidad, el buffet no va a desaparecer. Joan Ros, director de compras de SERHS Projects, corrobora que desde el inicio de la pandemia el concepto del buffet ya parecía verse estigmatizado como

consecuencia de las innumerables restricciones que se formularon; de hecho, “desde un inicio, cuando siempre el buffet se había contemplado como una reserva segura para los amantes de la comida, ahora, y con la exposición de todo el manjar a la vista, se ha convertido en un ‘peligro’ en la mente del consumidor y del hotelero”.

No obstante, asegura que es cierto que muchas han sido las diferentes normativas que se han publicado para preservar el concepto de buffet en los espacios de restauración. “Hemos intentado ir reinventando el concepto para acercarlo al

futuro actual que estamos viviendo, con los cambios de comportamiento derivados de la pandemia”. En este aspecto, la COVID-19 lo que ha provocado es acelerar las mejoras que se intentaron incorporar en los últimos años, es decir, potenciar la cocina en directo. De este modo, cocinar delante del cliente y en el momento evitará una posible contaminación, a la vez que proporcionamos un servicio personalizado y variado, y no menos importante, se ajustarán costes ya que no habrá exceso, sino que únicamente se cocinará lo que el cliente se vaya a comer.

Pero el showcooking no estará solo presente en los platos calientes, sino que también es adaptable a los buffets fríos, y sobre todo al buffet del desayuno.

En relación a este tema, el sector hotelero y el sector HORECA han tenido y han sabido adaptarse en todo momento a las condiciones que marcaba esta pandemia. “Incuestionablemente han estado a la altura y han elevado los criterios de seguridad y prevención. Y creo, que son ya todos unos expertos en ofrecer un servicio de buffet cumpliendo las medidas sanitarias y restricciones de esta pandemia”, precisa José Luis Espinosa Puig, CEO de Mizumo.

Asimismo, Antonio Miguel Hernández, Sales Director Iberia de Quality Espresso, concreta que la pandemia ha llevado a que algunos de los establecimientos de hostelería recuperen el servicio de desayuno servido en la mesa. “Y los que han mantenido el servicio de buffet lo han hecho estableciendo unas medidas para cumplir con las recomendaciones para proteger la salud y seguridad tanto de los clientes como del personal”.

Así pues, el servicio de buffet se mantiene con unas adaptaciones necesarias para evitar los riesgos de contagio. En algunos casos, “es el propio personal de hotel el que sirve a los comensales en el buffet desde la parte de atrás,

Foto: Quality Espresso



Foto: SERHS Projects

para evitar que los usuarios toquen y contaminen las bandejas”, concretan desde APS Alemania, representado por Véronique Claude de Guerrero Claude. No obstante, asegura que el autoservicio sigue siendo la opción preferida de los hoteles. “Allí los cambios consisten principalmente en el menaje utilizado ya que se privilegia en todo momento la monoporción y preferiblemente con tapa protectora. Los dispensadores de bebida (zumos, cafés) y cereales deberían ser con un dispositivo sin contacto para evitar que varias personas puedan tocar los mismos elementos”.

Algo que comparte, Joan Ros (SERHS Projects) quien añade que el servicio se ofrece bajo distintas modalidades, por un lado, los equipos de buffet son los propios encargados de servir los platos a los comensales, por otro disponer de raciones monodosis que eviten la manipulación de toda exposición y posible contaminación de los alimentos expuestos y, por último, desaparece el concepto de autoservicio, que permite proteger la exposición de los alimentos ante los comensales.

Pero lo más importante será que “los establecimientos respeten las normativas sanitarias y de aforos recomendados por cada Comunidad según evolucione la pandemia. La higiene pasa a ser, aún más si cabe, el factor primordial que generará la confianza del comensal en dicho establecimiento”, analiza Valérie COTTE, responsable comunicación & RRPP Lactalis Foodservice Iberia. A lo que José Luis Espinosa Puig (Mizumo) añade que la COVID-19, pone de manifiesto la importancia en la higiene y limpieza de equipos de exprimido. Es por ello, que la compañía sigue apostando por la construcción de exprimidores con cuerpo de acero inoxidable pulido. Una superficie de unas condiciones higiénicas y de limpieza excepcionales.

Mientras tanto, Marcel Abarca, director general de Labelfood, añade que independientemente de los efectos de la pandemia y las medidas “físicas” de seguridad que deben garantizarse con mayor importancia en la actualidad (como podría ser la disposición de alimentos monodosis o con envasado individuales para evitar el contacto directo, por ejemplo), hay aspectos que deben considerarse atemporalmente. La seguridad alimentaria es un punto clave a destacar, y el control de alérgenos en especial. “Cada vez hay más

PRINCIPALES ERRORES Y CONSEJOS PARA UN ADECUADO BUFFET DE HOTEL

El buffet lleva dentro del sector de la hotelería muchos años, y a pesar de que se ha mejorado muchísimo en calidad tanto en los establecimientos hoteleros y gastronómicos, sí es cierto que en el buffet se han producido ciertos errores, y que en algunos casos se siguen cometiendo. Entre los errores más comunes están:

Café de mala calidad: se trata de uno de los errores más importantes y desastrosos para el establecimiento, ya que éste provoca un mal arranque matutino.

Zumos artificiales: un zumo de naranja a base de concentrado o polvos suspende automáticamente lo que podría ser un desayuno aceptable, algo que no debería ocurrir. El catálogo de artilugios de exprimir naranjas, destinados a la hostelería está repleto de buenos ejemplos que facilitan el contar con zumo natural en el buffet.

Mala disposición del mobiliario: el comedor de un buffet no es el mismo que el de un restaurante, por lo que debe notarse en el montaje de las mesas. Por ejemplo, en el comedor del buffet no debería ubicarse la servilleta donde va el plato, ya que cuando el usuario llega a la mesa, en ese momento, no tiene ninguna mano libre para retirar la servilleta. Igualmente, las colas interminables ante la máquina de café o zumo, circulación lenta y accidentada entre mesas, se pueden solucionar con una buena organización del espacio, especialmente si este es pequeño, y más ahora donde se debe mantener la tan importante distancia de seguridad.

No contar con showcooking: actualmente es uno de los puntos indispensables, debido a la aparición de la COVID-19, y las principales medidas sanitarias que se han tenido en cuenta. Además, al huésped le gusta ver cómo se realizan sus platos, ya sea en planchas, en una mesa elaborando una ensalada o preparando fruta. Asimismo, genera un ambiente de calidad, es importante tener presente que abundancia no es sinónimo de bueno: hay que crear sensación de abundancia, que no es lo mismo. Esto hay que tenerlo en

cuenta tanto por costes como por el posible deterioro de las elaboraciones, no se puede contar con el buffet siempre a tope de comida, por eso es una buena idea trabajar el montaje del buffet con conocimientos de escaparatismo y marketing, consiguiendo una visión apetitosa.

Por otro lado, entre los consejos para que un buffet destaque sobre el resto señalamos:

Apostar por los productos frescos: en los buffets lo más popular suelen ser las ensaladas, lechugas, tomates, cebolletas, pimientos, brócoli, fruta pelada y cortada...

Importancia de la estética: a todos nos entra la comida primero por los ojos, y en un buffet eso no es diferente. Por ello, aunque se trate de un producto de lo más sencillo del mundo se deberán exponer de tal manera que los clientes crean que están probando el plato más succulento y elaborado del mundo.

Entorno agradable: el desayuno es la primera comida del día, y comenzar bien puede suponer la diferencia entre una jornada anodina o una fantástica, porque influye decisivamente en el estado de ánimo. Además de reponer fuerzas con un buen alimento, hay que cargar energías. Y para eso nada mejor que tomarlo en un lugar agradable, bien ventilado y bien iluminado.

Sabores de la zona: nada es más sencillo que mirar a nuestro alrededor y nutrirnos de los productos autóctonos. Ofrecer a los clientes una muestra de la gastronomía de la zona, le dará un valor añadido al buffet.

Sorprender: un toque personalizado que se salga de lo habitual puede convertirse en seña de identidad de un alojamiento. La sorpresa es lo que muchas veces se anhela de los desayunos.

No obstante, aunque el grado de satisfacción hotelera no se define únicamente por el desayuno, éste sí que es uno de los apartados más importantes que el huésped tiene en cuenta a la hora de decantarse por uno u otro.

Foto: RIU Hotels & Resorts



GAGGIA
MILANO

la Radiosa

Innovación sin límites

LA NUEVA SUPERAUTOMÁTICA
DE GAGGIA MILANO

HASTA 600 SELECCIONES
5 CATEGORÍAS DE BEBIDAS
12 SELECCIONES POR PANTALLA

2 TIPOS DE CAFÉ

PANTALLA TÁCTIL:
MODO BARISTA,
MODO SELF-SERVICE

TECNOLOGÍA
EVOMILK:
PRODUCE UNA
PERFECTA CREMA
CON LECHE FRESCA



Foto: APS Alemania

personas con alergias alimentarias diagnosticadas. Según datos de la Fundación Seguridad Alimentaria y Prevención de Alergias, en España hay 2 millones de pacientes con alergia alimentaria, lo que se traduce en un 8% de los menores de 14 años y un 2-3% de los adultos. Un correcto etiquetado nos permite conocer el alimento que se ofrece al consumidor, su origen, su modo de conservación, los ingredientes que lo componen o los nutrientes que aportan a nuestra dieta. Esta información debe ser cierta y clara, de forma que permita conocer en un instante el producto que está preparando para el consumo, además de informar a los clientes sobre los 14 alérgenos que pueda haber en los platos”.

En resumen, lo esencial en cuanto a las medidas, “es ser dinámico y capaz de adaptarse en todo momento a los cambios que esta pandemia origina, y cumplir a ‘raja tabla’ siempre con las medidas de seguridad necesarias. Donde la comunicación, control y seguimiento de éstas serán fundamentales e importantísimas”, indican desde Mizumo.

Foto: Mizumo



En definitiva, “no hemos de dejar de visitar los buffets, sino que hemos de poder seguir disfrutando de ellos siempre con el firme compromiso de respetar y hacer respetar la normativa de seguridad e higiene establecida, tanto por parte del usuario como por parte del comensal”, determina Joan Ros.

La importancia del buffet en el hotel

Como se ha podido ver el buffet es uno de los puntos estratégicos del hotel. El más importante es sin duda el desayuno ya que está presente casi en todos los hoteles. “El desayuno es uno de los principales servicios para la elección del hotel, es de gran importancia la calidad del mismo y sus productos, para una buena estancia”, detalla Rubén Sanz, Channels and Field sales Food Service Manager de Hero España. A lo que Antonio Miguel Hernández (Quality Espresso) precisa que ofrecer el desayuno en los hoteles contribuye a aportar un diferencial en la satisfacción de los huéspedes y en la valoración global del cliente sobre su estancia en el establecimiento. “Si este desayuno es además ofrecido en servicio buffet aporta un diferencial tanto en la calidad y contenido del mismo como en la experiencia en el servicio. Y dentro de dicha experiencia cabe destacar el rol que tiene el café como elemento principal con máquinas de café que faciliten la agilidad en los servicios de buffet con la máxima calidad del café recién molido”.

Algo que corroboran desde APS Alemania indicando que cuando se elige un hotel que uno no conoce todavía, está claro que las opiniones en internet son cruciales, incluso las que se refieren a la calidad y variedad del buffet, sea sólo de desayunos o también de cenas y comidas. “El buffet, ofrece a los huéspedes un servicio de desayuno (o comidas) flexible, variado, cómodo y rápido”, describen desde Mizumo.

De esta manera, el concepto de buffet o sacar la cocina a la vista del comensal es sin duda un plus. “Se trata de la satisfacción del cliente y hacerle vivir una experiencia que pasa por: variedad, espacios temáticos, cocina abierta, showcooking... Siempre con el objetivo de sorprenderle, ofreciéndole una experiencia gastronómica de calidad y variada”, resume Valérie COTTE (Lactalis Foodservice Iberia). Algo que comparte José Luis Espinosa Puig, detallando que un buen desayuno, tiene una relación directa con la calidad percibida por el huésped durante su estancia.

En resumen, desde SERHS Projects aseguran la importancia básica y más representativa es que en todos los hoteles deberíamos poder disfrutar de un buffet de desayunos, “pues no sólo reporta beneficios económicos y de personal, sino que mejora el servicio al cliente con una más amplia gama de productos alimenticios a ofrecer y le facilitan la opción de poder escoger en aquel momento lo que al comensal le apetezca”.

Por todas estas razones, el desayuno en los hoteles se ha adaptado a un consumidor más exigente y práctico, que valora su tiempo, que reconoce la calidad y que disfruta de

¡Descongelar
y listo!

SEGURIDAD ALIMENTARIA 100% GARANTIZADA



UNA GAMA DONDE ENCONTRARÁS ASADOS, CEREALES Y LEGUMBRES.

PRODUCTOS ADAPTADOS A LOS NUEVOS USOS Y NECESIDADES EN TU COCINA.
INSPIRACIÓN 100% VEGETAL.



www.bonduelle-foodservice.es



Foto: Lactalis Foodservice Iberia

las experiencias agradables. En este punto, desde Quality Espresso concretan que las máquinas de café en el contexto del desayuno se están adaptando a esta demanda del consumidor y a las necesidades del establecimiento, ofreciendo un café espresso de alta calidad, adaptado a los gustos de los clientes, así como a las últimas tendencias de consumo, facilitando las operaciones de limpieza y mantenimiento y ofreciendo un alto nivel de autonomía de servicio.

Con todo, podemos asegurar que se trata de un 'plus', y muy importante. "Este servicio ofrece mayor comodidad y flexibilidad a los huéspedes. Prácticamente todas las plataformas de búsqueda tienen la opción de filtro por desayuno. Y creo que, en muchos casos, es un factor determinante. Además, son los propios clientes quienes valorar la satisfacción del desayuno, visible durante la búsqueda y reserva del alojamiento. Sin lugar a duda, es un factor para tener en cuenta a la hora de elegir alojamiento", añade José Luis Espinosa Puig. Efectivamente, Joan Ros destaca que es una mejora en el servicio y calidad del establecimiento el poder disponer de este servicio, siempre y cuando el buffet disponga de una óptima instalación en cuanto a equipamiento y dotación de espacios. "Los buffets constituyen un equipamiento que ha de estar integrado en el comedor con la dotación de espacios y protecciones que le permitan ofrecer un buen servicio en cuanto a temperaturas y seguridad".

Elementos indispensables

Como se ha indicado anteriormente, el poder disponer de un buffet de desayuno espectacular en el hotel en el que nos alojamos puede ser determinante a la hora de valorar su calidad. Para ello, "es muy importante poder disponer de toda la maquinaria para que los huéspedes puedan servirse sin contratiempo, y dentro de lo que permite la normativa. Toda la maquinaria debe incorporar última tecnología y sistemas avanzados que permitan la eficiencia y productividad del servicio", detallan desde SERHS Projects.

Entre el diferente equipamiento requerido para un buffet de desayuno encontramos:

Termo de leche: poder disponer de leche con la temperatura adecuada es de gran importancia en cualquier desayuno de hotel. "Éste debe incorporar un controlador automático de temperatura y un grifo regulable para poder ofrecer un servicio eficiente", define Joan Ros.

Dispensador de zumo: en opinión del director de compras de SERHS Projects, éste se está convirtiendo realmente en un plus importante, pues el zumo natural de fruta a la hora del desayuno es un producto muy agradecido y que el cliente valora de forma muy positiva; por supuesto, ha de ir acompañado del equipamiento adecuado. A lo que el CEO de Mizumo añade que, si el objetivo es ofrecer un buffet de calidad, el exprimidor de zumo de naranja automático no podrá faltar. Será un elemento imprescindible, ya que es una bebida muy demandada y asociada a la dieta mediterránea. Asimismo, "si el zumo es recién exprimido y el cliente lo ve, su nivel de satisfacción puede aumentar de forma notable. Y este detalle es muy importante, ya que, podríamos conseguir mejorar incluso su clasificación en redes del hotel y sus servicios. En definitiva, un buen zumo de naranja en el desayuno es sinónimo de calidad".

Tostadoras: para Joan Ros se trata de una de las máquinas esenciales, no sólo para el momento del desayuno sino también en los servicios de comida de mediodía. La mejor elección, en su opinión, la constituyen las tostadoras de acero inoxidable, que te ayudan a optimizar tiempo y a rentabilizar la eficiencia del negocio. Las tostadoras de cinta son una de las más seleccionadas por los hoteles, ya que incorporan reguladores de temperatura y energía que permiten una óptima resistencia.

Cafeteras: cuanto más alta sea su calidad, mejor será la calidad del café a ofrecer a los comensales. "Encontramos máquinas cafeteras con varias funciones para preparar diferentes tipos de cafés y a varias temperaturas. Algunas, incluso, dispensan otro tipo de bebidas como pueden ser infusiones", evidencian desde SERHS Projects. A lo que el Sales Director Iberia de Quality Espresso exponer en el caso de un buffet de desayuno con servicio self service, el hotelero valora especialmente disponer de máquinas que sean muy sencillas y fáciles de utilizar por el usuario. "También que sean fiables, con un bajo mantenimiento, y con un alto nivel de autonomía de servicio



Foto: Labelfood

Los huéspedes no solo querrán una buena habitación.

¡Les encantará la comida que les puedas ofrecer!

Sorprendente, inspirador y fascinante. La ubicación apropiada, un ambiente distendido y una comida extraordinaria. La variedad, la calidad y la preparación serán tu leitmotiv. Porque el nuevo iCombi Pro es tan inteligente y flexible que puede preparar numerosos platos con solo pulsar un botón. Para que puedas atender mejor a tus huéspedes.



Nuevos eventos exclusivos para hoteles

Regístrate ahora en:
rational-online.com





Foto: APS Alemania

que, al mismo tiempo, puedan ofrecer un café espresso de calidad de una forma fácil y eficiente”.

Maquinaria de mantenimiento: “en los buffets de los hoteles, restaurantes, cruceros o incluso en los colegios, toda la maquinaria es importante, pero a nosotros nos gustaría destacar especialmente la que está destinada al mantenimiento y exposición de los alimentos, tanto en frío como en calor. Es muy importante que los alimentos se mantengan en unas condiciones y temperatura específicos para que no pierdan su calidad, sabor y propiedades organolépticas”, analiza Gemma Masó, Marketing Manager de Distform | Mychef.

Máquinas de refrigeración de alimentos: entre la variedad gastronómica del buffet hay alimentos que, por su composición y sabor, se deben comer a altas temperaturas de frío e igualmente necesitan conservarse así (yogures, cremas, etc.). “Es importante disponer de unidades de enfriamiento que permitan mantener a temperaturas óptimas todos aquellos alimentos que lo necesiten”, especifica Joan Ros. Y, Gemma Masó añade que para el mantenimiento y exposición de platos fríos o bebidas a la temperatura correcta durante el servicio disponemos de placas frías de uno y dos niveles, cuba fría estática y una cuba fría ventilada. “En la línea de los elementos fríos existe también una cuba de mantenimiento de alimentos congelados para exponer alimentos y helados envasados o a granel durante el servicio. Otra opción son las vitrinas refrigeradas, que pueden ser abiertas con opción

Foto: Distform-Mychef



a cierre con una termo-cortina o cerradas, con puertas correderas para poder acceder a los alimentos de su interior”.

Máquina mantenimiento caliente: “para el mantenimiento y exposición de alimentos calientes a la temperatura correcta durante el servicio existen las cubas baño maría, cubas secas y las placas calientes”, define la Marketing Manager de Distform | Mychef.

Menaje: en el aspecto de un buffet influye cualquier elemento complementario; en este caso, y no menos importante, es todo lo que representa la categoría de menaje. Es muy importante el poder disponer de un buen surtido de complementos para el servicio. “Los artículos de menaje más representativos y esenciales en cualquier espacio de buffet son, y serán siempre: platos, tazas, boles para cereales, vasos, fuentes, cuberterías..., siempre dispuestos en el buffet en función de la cantidad de comensales en cada servicio”, enumeran desde SERHS Projects. Es importante que cada alimento disponga de su propio recipiente, lo que permite valorar y sentir los diferentes gustos de cada alimento, sin que exista la posibilidad de mezcla entre ellos. Cada vez más, “adquieren mayor importancia los elementos/materiales para la exposición de productos, tanto en materiales propios, como en la diversidad de éstos más tematizados, con diferentes formas y colores”, determinan.

En este sentido, debemos tener presente que antes de oler y saborear, solemos comer por la vista. Entonces, la presentación es importante. Y la diferencia siempre la marcan los pequeños detalles. “Es muy importante destacar que siempre que asistimos a un buffet ‘comemos con la vista’, motivo por el cual una cuidada selección de alimentos y disposición de los mismos será vital en su consumo”, destaca el director de compras de SERHS Projects. “La estética del buffet requiere, sin duda, de presentaciones impecables y con estilo, jugando además con varias alturas, formas, materiales y colores. La mayoría de los hoteles lo saben y le prestan mucha atención con excelentes resultados”, indican desde APS Alemania.

De igual modo, Joan Ros concreta que también hay que tener presente que el menaje que se expone con la comida debe

Foto: Labelfood



KREA

ESPRESSO

NECTA

DESIGN ESPRESSO

Es fácil dejarse conquistar por Krea Touch. Será por sus líneas suaves y modernas, por su perfil con un diseño refinado, o por su gran pantalla táctil sencilla e intuitiva creada para ofrecer café espreso y bebidas calientes en la perfecta tradición italiana. Vivirás una nueva experiencia gustativa: en Necta lo sabemos porque siempre nos ha gustado regalar momentos únicos y nuevas emociones.

Escanea el código QR con tu smartphone para descubrir todas las funciones de Krea Touch.

NECTA

necta.evocagroup.com **f in**

Infrico

RESTAURANT CAFE

infrico.com
info@infrico.com
0034 957 51 30 68

Síguenos en:



Grupo Infrico
35 años
Desde 1986



Foto: Quality Espresso

ir indiscutiblemente acorde con el producto presentado. De este modo, “el recipiente de exposición del alimento es igualmente importante, pues si está bien presentado éste recobra una mayor puesta en escena e impacto entre los comensales”.

Así, en su opinión en el concepto de presentación los cambios han sido mínimos, eso sí se presenta mucho más protegida por los elementos que comentábamos anteriormente y el servicio al comensal se realiza directamente por el personal del hotel. Considera que, hoy en día, “lo primordial que ha de conseguir la presentación de los alimentos en cualquier tipo de buffet es que ésta garantice una máxima higiene y seguridad. Igualmente, el atractivo en la presentación es muy importante para atraer la vista de los comensales”.

El alimento en el buffet

Desde siempre lo fundamental para ofrecer un buffet perfecto a nuestros huéspedes y comensales, es ofrecer productos de desayuno de calidad, teniendo presente tanto las bebidas como los alimentos sólidos. En la actualidad existe un consumidor diferente, más exigente e informado, y cada vez es más consciente de la importancia de practicar una alimentación saludable y sostenible. “La cuota de mercado que

Foto: Mizumo



Foto: Quality Espresso

representan los productos orgánicos o biológicos es cada vez mayor. Además, hay una tendencia creciente en la demanda de desayunos completos, equilibrados y nutricionalmente personalizados”, analiza José Luis Espinosa Puig.

En este sentido, Joan Ros considera que en un buffet esperamos disponer de todo aquello que nos permita coger energía dentro de nuestros hábitos habituales y saludables, por tanto, en su opinión, los showcooking nos dan la oportunidad de tener a mano la preparación de huevos y productos cárnicos al momento y recién hecho, al igual que todos los productos más naturales de bollería.

Café: hay una clara tendencia hacia un café de especialidad gracias a un conocimiento cada vez mayor sobre la cultura del café. “Esta tendencia está haciendo que los consumidores cada vez valoren más la calidad y variedad del café espresso que ofrecen los establecimientos de hostelería. Encontramos más cafeterías de especialidad con baristas expertos. También hay una creciente demanda de las principales combinaciones con leche fresca como el cappuccino, latte macchiato, etc. Todo esto hace que el café sea un elemento fundamental en el desayuno y en la experiencia gastronómica de los consumidores”, analiza el Sales Director Iberia de Quality Espresso. Por ello, indica que los establecimientos de hostelería buscan disponer de máquinas de alta calidad y fáciles de usar capaces de elaborar café espresso y todas estas combinaciones.

Zumos: mientras tanto, en lo referente a los zumos, éstos proporcionan una buena parte de las vitaminas minerales y antioxidantes que necesita el cuerpo cada mañana. Asimismo, se está optando por ofrecer más variedad de sabores entre los que se incluyen versiones más exóticas y detox. Los zumos son un complemento perfecto para el desayuno, ya que aporta energía a la persona que lo consume. En este sentido, el CEO de Mizumo indica que, dada la tendencia creciente a cuidar más la alimentación, se demandan cada vez más los desayunos equilibrados y completos, es precisamente ese equilibrio entre hidratos, proteínas, vitaminas y otros nutrientes lo que impera en el desayuno. Para ello, “no puede faltar el zumo de naranja recién exprimido en un buen buffet, ya que es una bebida que aporta vitaminas y nutrientes

muy beneficioso para el organismo, que ayudan de forma saludable a tener un sistema inmunológico fuerte, y cada vez más demandada por los consumidores y comensales de hoy en día”. En relación a este tema, las máquinas de zumo permiten que tomar un zumo recién exprimido sea muy sencillo y que el mismo cliente pueda ser partícipe del proceso de producción del zumo. De este modo, el zumo juega un papel muy importante en la percepción de los consumidores a la hora de valorar un buen desayuno. Por ello detalla que “los exprimidores de zumo automáticos aportan un valor añadido a los consumidores/comensales, que pueden ver como se exprime al momento su zumo, sabiendo así que lo están bebiendo lo más fresco posible”, concreta José Luis Espinosa Puig.

Lácteos: la demanda de lácteos por parte de los hoteles se centra esencialmente en el momento del desayuno, un momento lúdico y social asociado al placer y cada vez más orientado a la salud y al bienestar. “El profesional de la hostelería busca ofrecer en sus desayunos, un surtido óptimo, amplio y variado. Por motivos de espacio, se busca que el surtido no sea excesivo y por supuesto, que exista un buen equilibrio entre la calidad y el precio de los productos”, analiza la responsable comunicación & RRPP Lactalis Foodservice Iberia. Y, además, señalan otra tendencia del consumidor actual, que al igual que para su hogar, elige el tipo de leche en base a sus gustos, su estilo de vida y



Foto: SERHS Projects

sus necesidades nutricionales, replica esta tendencia en hostelería, demandando igualmente su bebida de café o chocolatada utilizando leche digestiva, sin lactosa, leche fresca, leche ecológica o con bebidas vegetales. Vemos cómo algunas tendencias del “retail” del tipo light, gluten free o bajo en sal, también se trasladan al sector hostelero.

Alimentos: en este tema, sin duda, Valérie Cotte especifica que la clave está en ofrecer una amplia gama de productos con proteínas, en concreto los indispensables son: la charcutería, los huevos en todas sus formas y los quesos listos para servir. A esto el director de compras de SERHS Projects

PROYECTOS DE RESTAURACIÓN PARA HOSTELERÍA
Buffets · Show Cooking · Cocinas profesionales

www.serhsprojects.com



Proyectos de
restauración
SOSTENIBLES



C/ Garbí, 88-90 · 08397
Pineda de Mar (Barcelona)
Tel. 937.62.93.30



Av. América, 32 · 28922
Alcorcón (Madrid)
Tel. 911.03.25.52



SERHS
projects
Professional Kitchens & Buffets

ELEMENTOS DE UN SOLO USO

El formato monodosis es hoy por hoy la solución ideal para resolver uno de los problemas generado en la hostelería a raíz de la crisis sanitaria provocada por la COVID-19 y probablemente se generalizará su uso. “Una serie de medidas de higiene y prevención recomienda el uso de monodosis desechables en el sector Horeca”, determina Valérie Cotte, responsable comunicación & RRPP Lactalis Foodservice Iberia. De igual modo, José Luis Espinosa Puig, CEO de Mizumo, asegura que lo más importante es garantizar la seguridad de los consumidores/comensales, y una de las soluciones es probablemente ofrecer los alimentos en formatos monodosis, por higiene y prevención de contagios.

De este modo, Valérie Cotte destaca que estos formatos estarán cada vez más demandados ya que además de responder a una necesidad sanitaria, permiten al hostelero tener una estandarización de las raciones, un control sobre coste y escandallo y reducir mermas.

El formato monodosis, tal y como explica Joan Ros, director de compras de SERHS Projects, permite:

Evitar el riesgo de concentración de grandes aglomeraciones.

Reducir y prácticamente eliminar la manipulación e intervención del comensal en todo momento.

En este sentido, concreta que los emplatados monodosis estarán tapados y con acceso a través de

pantalla protectora y un itinerario definido que garantice la distancia de seguridad entre cada comensal. “Es un formato que garantiza la normativa sanitaria y de higiene y huye de exposiciones contaminantes innecesarias, no sólo en estos tiempos de pandemia, sino también en épocas de normalidad absoluta. Es por ello que el formato monodosis es muy posible que haya venido para quedarse”.

Así pues, se trata de un tipo de menaje que se ha estado utilizando y se sigue utilizando durante este periodo de pandemia, pero la mayoría de establecimientos sigue manteniendo el servicio con vajilla, cristalería y cubtería tradicionales.

En este punto, APS Alemania, representado por Véronique Claude de Guerrero Claude, considera que ya ha aumentado el consumo del desechable, por necesidad de soluciones inmediatas para cumplir con la seguridad sanitaria. “Naturalmente todos sabemos que son soluciones a corto plazo y el mercado se está preparando para ofrecer alternativas.

De hecho, la sostenibilidad es una preocupación creciente en el sector hotelero y cada día más valorada por la clientela. Varias cadenas hoteleras pioneras en protección del medioambiente ya han puesto en marcha, algunas a marcha forzada, su proyecto sostenible y están sustituyendo el plástico en general y el menaje de un solo uso en particular por alternativas reutilizables”.

añade que, en el momento del desayuno, los alimentos que más se utilizan son los huevos en sus diferentes variantes, siempre acompañados de algún producto adicional (en este caso, encontramos mayor variedad). La fruta, por supuesto, es otro producto primordial en cada desayuno.

Igualmente, el pan en sus distintas variedades, es otro elemento indispensable como acompañamiento. “Sin duda en nuestros hábitos está muy instaurado el bocadillo o sándwich de la mañana, por lo que los embutidos y el pan forman una buena parte de este espacio. Los dulces y los complementos hacen del desayuno una parte principal del día. No debemos olvidar que la fruta se ha convertido también en un alimento indispensable para empezar el día; por este motivo los buffets disponen del espacio refrigerado adecuado para esta exposición, debidamente presentada y cortada para que el consumidor acceda de forma fácil a su consumo”, enumera Joan Ros. Éstos son los elementos que se consideran como básicos, aunque es cierto que puede haber particularidades propias de zonas concretas o especialidades de cada región.

Ahora, Lactalis Foodservice Iberia insiste en que existe otra línea de innovación que han empezado a trabajar este año, que ha sido continuar ofreciendo al hostelero productos listos para servir, “que le ayuden en los procesos que ocurren en la cocina de una forma fácil, simple y efectiva tanto para la preparación del buffet como su reposición en horas punta de consumo”.

Como hemos podido observar, cada vez son más las tendencias culinarias y alimentarias que aparecen. Es por ello que un establecimiento hotelero debe poder ofrecer



Foto: Hero

una variedad completa de alimentos apta a todas las especialidades y costumbres. “Zumos de la más amplia variedad posible de frutas, leche en todas sus variedades (vaca, avena, arroz, sin lactosa), infusiones, bollería para los amantes de los dulces, embutidos de calidad para los amantes del salado, fruta en todas sus variedades, diferentes variedades de pan (cereales, integral, frutos secos...), lácteos, cereales. Siempre contemplando las variedades de alimentos que uno u otro comensal pueda o no consumir, ya sea por tradición, o bien por costumbres alimentarias”, resumen desde SERHS Projects.

Así pues, como hemos apuntado anteriormente, “el buffet de desayunos es cada vez más completo y variado pues se le da más importancia a esta comida del día. Es por ello que crece la variedad de oferta y se amplían el espacio destinado al momento del desayuno”, concreta Joan Ros. Para conseguir ofrecer el buffet perfecto a los huéspedes y comensales, es fundamental, además de atender a todos los elementos anteriormente comentados, ofrecer productos de desayuno de calidad, atendiendo tanto a las bebidas como a los alimentos sólidos.

No obstante, en el momento que el hostelero se decanta por un producto para incluir en su buffet lo primero que tiene en cuenta es su frescura, la materia prima y lo saludable que pueda ser. También, “la ausencia de aditivos o componentes



Foto: Barceló Hotel Group

artificiales es importante a la hora de valorar la calidad de una bebida o alimento. Y por qué no decirlo, los métodos tradicionales para la obtención de alimentos y bebidas están viviendo una segunda juventud, ya que fomentan la sencillez del buen gusto”, define José Luis Espinosa Puig. Algo que comparte Joan Ros, quien destaca que los productos que debemos ofrecer deben cumplir con un mínimo de calidad para el consumidor (no todo vale). Por supuesto para el hotelero es básico tener controlados los costes del servicio, pero también la satisfacción del cliente como usuario del servicio de desayuno. Es imprescindible el poder establecer el correcto equilibrio entre costes y satisfacción. En definitiva, “es un compendio de productos, calidad, menaje, exposición, presentación de los alimentos, estilo de buffet, atención del personal, espacio del hotel, entre otros”.

Hablemos de...

#ContrataciónÉtica

www.spain.iom.int